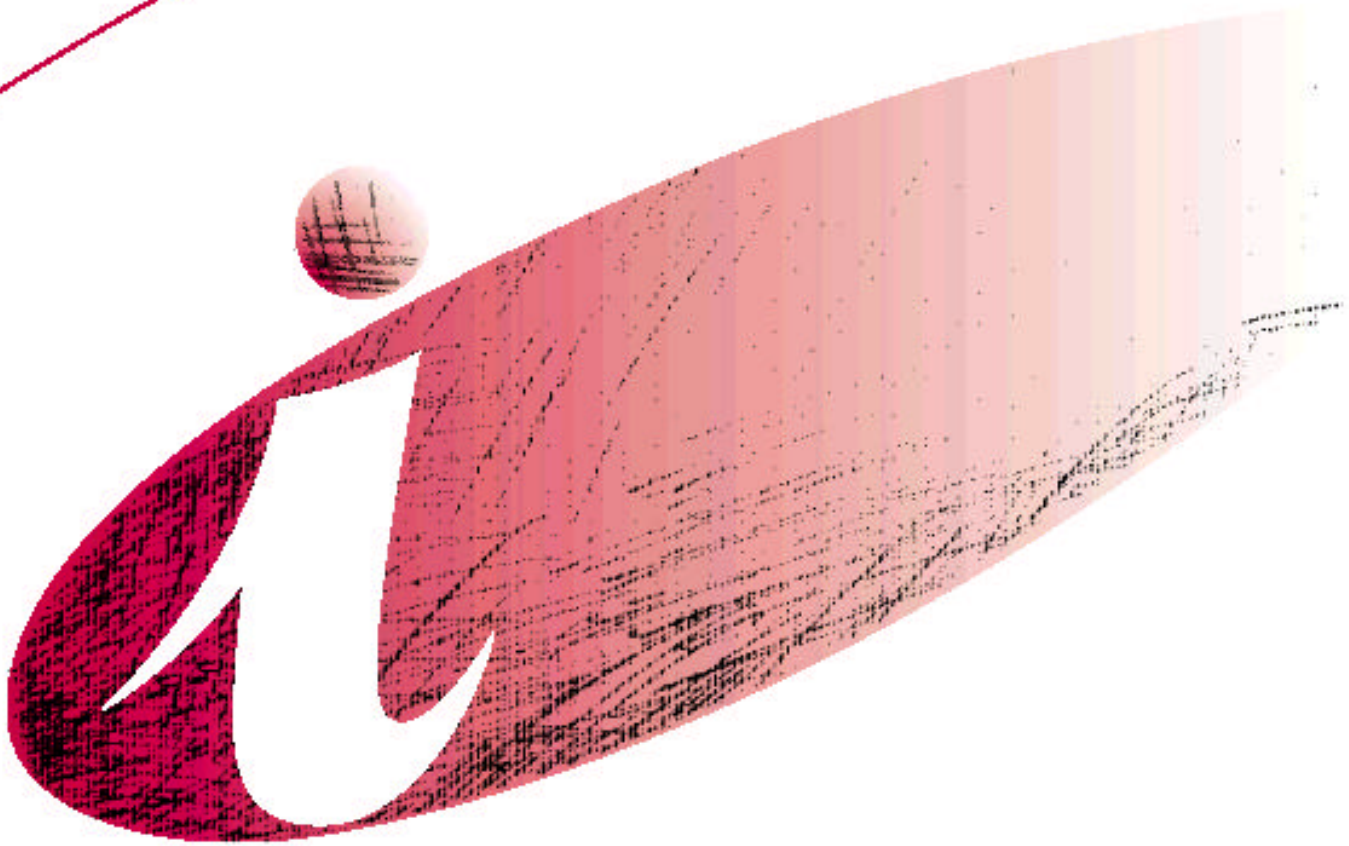
FAURE

NOTICE D'UTILISATION



Four

CFC 516

Table des matières

A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

Consignes de Sécurité **4**

VOTRE FOUR A ENCASTRER **5**

L'INTERIEUR DU FOUR **6**
- Les accessoires du four 7
- Les gradins 7

LE PROGRAMMATEUR A AIGUILLES .. **8**

CONSEILS AVANT LA PREMIERE UTILISATION **11**

LES COMMANDES DE FOUR **12**

LES DIFFERENTES POSITIONS DE CUISSON **13**
- La cuisson traditionnelle 14
- La cuisson au gril 15
- La cuisson des viandes 16
- La cuisson au tournebroche 17

CONSEILS D'UTILISATION **18**

GUIDES DES CUISSONS **19**

ENTRETIEN ET NETTOYAGE **21**
- Programmation semi-automatique du nettoyage pyrolyse 22
- Programmation automatique du nettoyage pyrolyse 22

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT **23**

CONDITIONS DE GARANTIE **24**

SERVICE APRES-VENTE **24**

A L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR

INSTALLATION **26**
- Spécifications techniques 26
- Mise en place de l'appareil 27
- Raccordement électrique 28

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE D'ECLAIRAGE **28**

Comment utiliser votre notice ?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de l'utilisation de votre notice :

Instructions de sécurité

1.2.3 Description d'opérations étape par étape

Conseils et recommandations

Informations sur l'environnement

Consignes de Sécurité

Lisez attentivement votre notice d'utilisation et conservez-la : elle a été rédigée pour vous permettre d'utiliser votre four dans les meilleures conditions. Suivez notamment les conseils de sécurité qui sont symbolisés par ⚠. Votre appareil a été conçu pour un usage culinaire uniquement, à l'exclusion d'autres fins. Il est conforme aux prescriptions de sécurité et aux normes de qualité internationales. Les mesures de sécurité existantes n'excluent pas les risques d'accident.

Sécurité électrique

Le raccordement au réseau électrique doit être exclusivement réalisé par des spécialistes.
Si votre four présente un quelconque défaut, nous vous recommandons de ne pas l'utiliser. Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.
En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous d'abord au chapitre **"EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT"**. Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin, où vous avez effectué l'achat...), veuillez consulter **l'Assistance Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après-Vente. Indiquez la référence commerciale et le numéro de série de votre appareil qui figurent sur la plaque signalétique. N'essayez pas de réparer votre appareil vous-même, ceci pourrait être la cause d'incidents.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après-Vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.

Sécurité enfant

La façade de votre four est chaude pendant l'utilisation et le nettoyage, éloignez les jeunes enfants.

Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes du four.

Sur la porte ouverte de votre four :

- ne posez pas de charge lourde,
- assurez-vous qu'un enfant ne puisse **ni monter, ni s'asseoir**.

Utilisation

En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher des éléments chauffants supérieurs et utilisez des gants thermiques de cuisine.
Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.
Ne portez jamais votre four par la poignée de porte, utilisez les poignées latérales.
Les parois adjacentes au four doivent être, soit en une matière résistant à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière.
Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre four (par exemple un batteur électrique) assurez-vous que le fil de celui-ci ne risque pas de toucher une surface très chaude qui serait susceptible de le faire fondre, ou bien que son fil ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.
En plus des accessoires fournis avec votre four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à gâteaux,... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
Après utilisation de votre four, assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position Arrêt.

Nettoyage

Avant de procéder au nettoyage manuel de votre four, vérifiez qu'aucun élément ne soit sous tension et que les parois intérieures soient suffisamment refroidies.
Veillez à ce que le joint d'étanchéité et le cadre interne de porte du four soient toujours propres.
Les appareils à vapeur et à haute pression sont à proscrire pour le nettoyage de votre four (exigences relatives à la sécurité électrique).

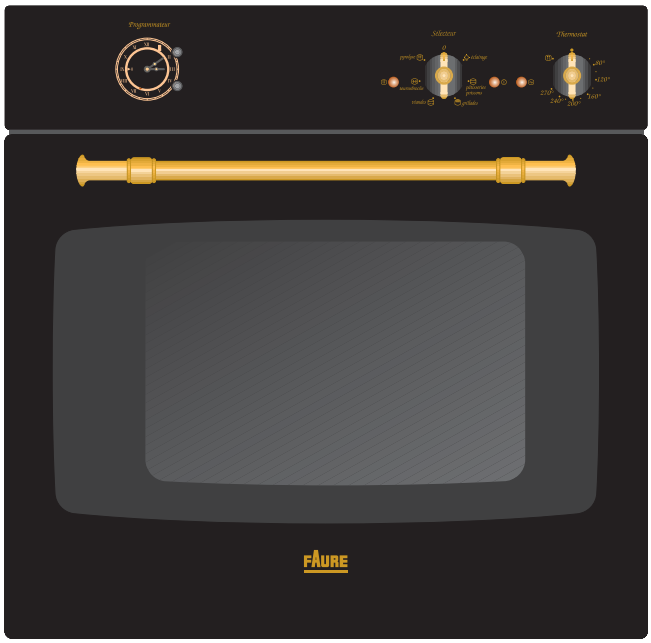
Protection de l'environnement

Tous les matériaux marqués par le symbole ♺ sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.
Si vous procédez à la mise au rebut de votre appareil, mettez hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger : par exemple, coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil.

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire toutes les instructions et conservez-les pour références ultérieures.

VOTRE FOUR A ENCASTRER

Vue générale

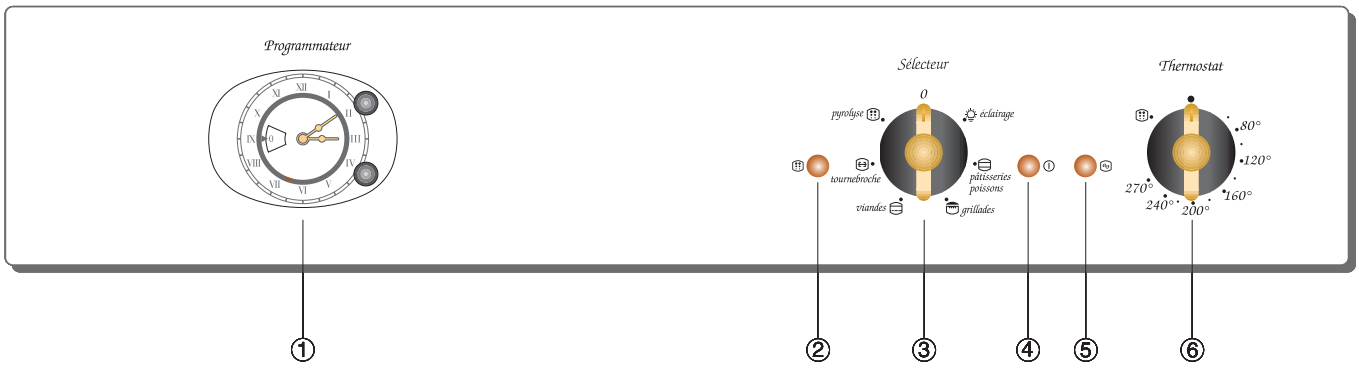


Bandeau de commandes avec programmateur, sélecteur de fonctions et thermostat

Poignée de porte ergonomique

Porte grande visibilité

Bandeau de commandes



① Programmateur à aiguilles

② Voyant de nettoyage pyrolyse

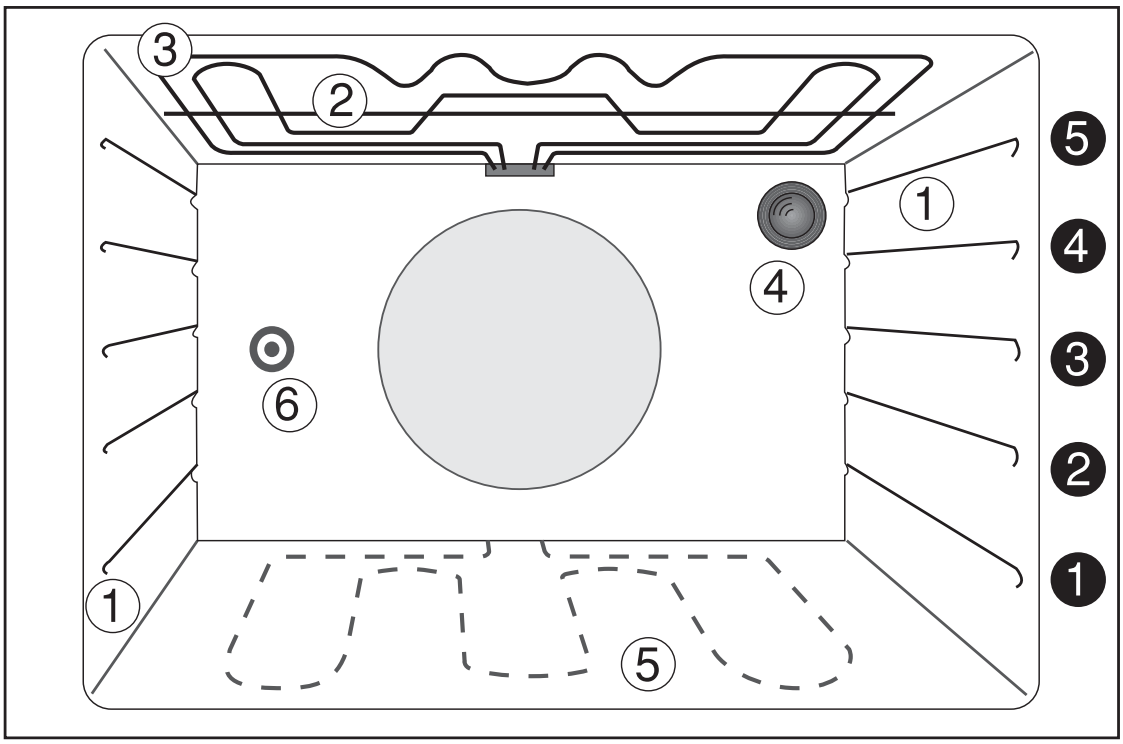
③ Sélecteur de fonctions

④ Voyant de marche

⑤ Voyant de régulation de four

⑥ Thermostat de four

L'INTERIEUR DU FOUR



① Gradins

② Gril

③ Elément chauffant supérieur

④ Eclairage du four

⑤ Elément chauffant inférieur situé sous la sole

⑥ Entraînement de la broche

❶ à ❺ Niveaux de gradins

Les accessoires du four

⚠ **En plus des accessoires fournis avec votre four, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à gâteaux... résistant à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).**

Votre four est équipé de :

- 1 grille support de plat
- 1 plateau multi-usages
- 1 tournebroche

La grille support de plat

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie, etc..

Vous pouvez l'utiliser dans les deux sens de déhanchement pour ajuster la position de vos plats par rapport à la source de chaleur.

Pour les préparations très lourdes (plus de 4 kg), positionnez la grille support de plat, déhanchement vers le haut.

Le plateau multi-usages

Il s'utilise pour la cuisson ou le réchauffage de pizzas, de petits gâteaux individuels posés directement dessus.

Il s'utilise aussi pour recueillir le jus des grillades ou des cuissons au tournebroche.

Nous vous recommandons de glisser le plateau dans les gradins : les petits trous circulaires vers l'arrière (fond du four) et le plan incliné vers l'avant (côté porte de four).

Prenez la précaution de centrer vos plats sur la grille et de centrer le plateau multi-usages dans le four pour permettre une bonne circulation d'air et obtenir de bons résultats culinaires.

Pour vous simplifier le nettoyage, ce plateau multi-usages est pyrolysable. Vous pouvez le laisser dans votre four lors du nettoyage pyrolytique en suivant quelques conseils (voir chapitre "Entretien et nettoyage").

Le tournebroche

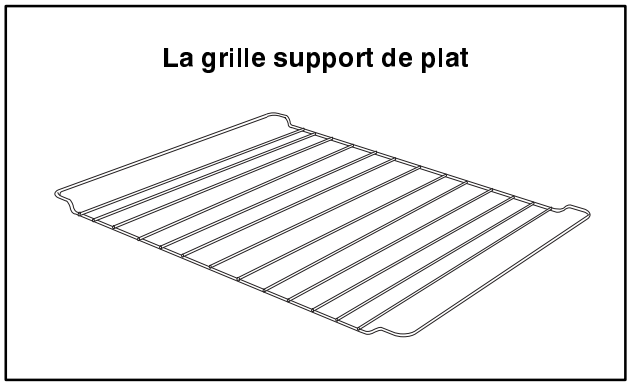
Il est composé de :

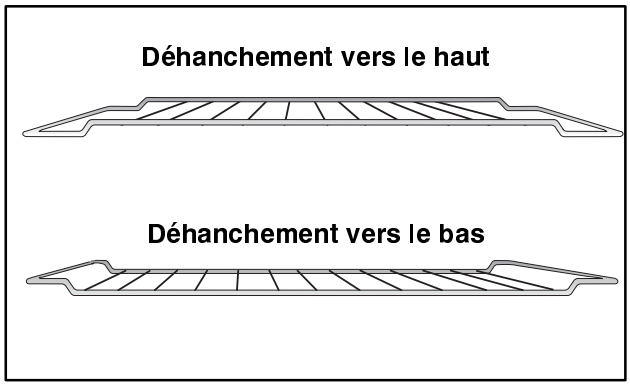
- 1 broche
- 2 fourchettes
- 1 support de broche

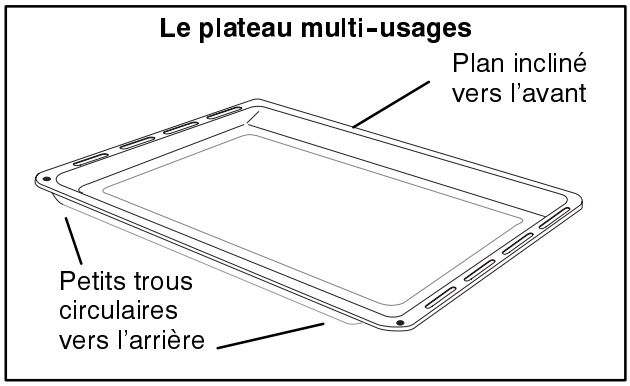
Les gradins

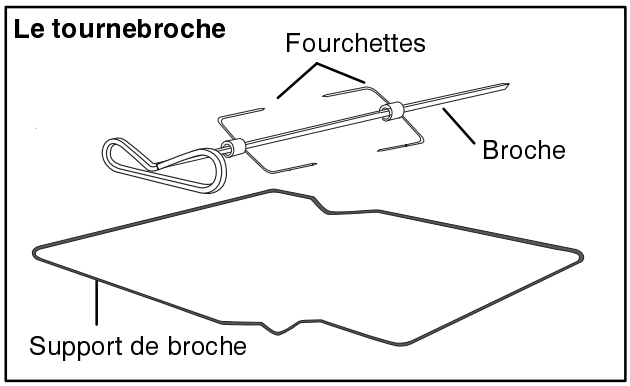
Votre four est équipé de 5 niveaux de gradins. Dans les guides des cuissons, ils sont numérotés de 1 à 5 (en partant du bas vers le haut).

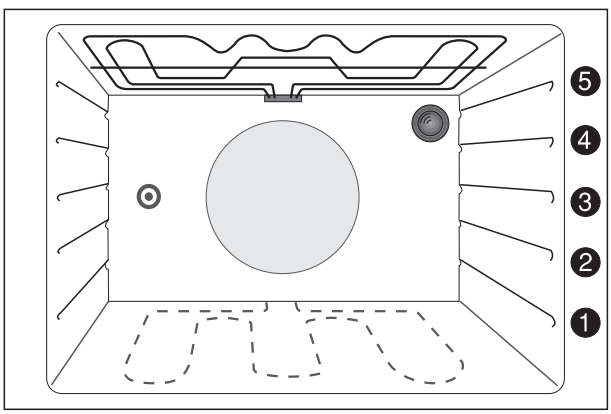
Assurez-vous que les accessoires soient positionnés horizontalement dans le four.







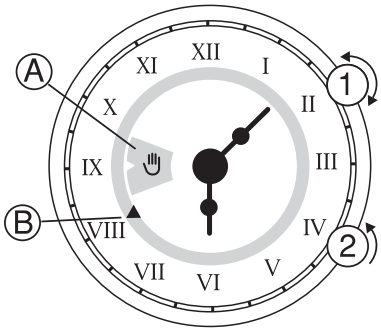




LE PROGRAMMATEUR A AIGUILLES

Le programmateur à aiguilles indique l'heure, peut servir de minuteur et peut commander automatiquement le four.

Description du programmateur



FENETRE A : les fonctions du programmateur

- Utilisation du four sans programmation (fonction manuelle)
- Affichage du temps de cuisson (durée maximum : 180 minutes).
- Arrêt de fonctionnement du four

INDEX B

- Index de programmation : affiche l'heure de **début de cuisson**.

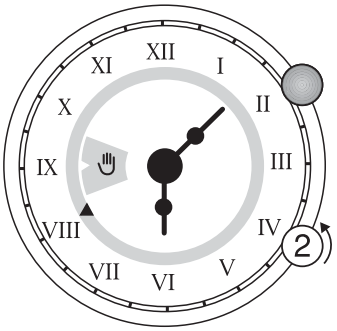
BOUTON 1

- Bouton de réglage de l'index de programmation **B**.

BOUTON 2

- Mise à l'heure de l'horloge.
- Bouton de réglage des fonctions du programmateur dans la fenêtre **A**.

Mise à l'heure de l'horloge



1. Poussez et tournez le bouton ② dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour régler l'horloge.

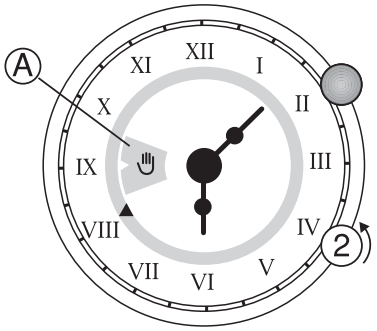
Utilisation du four sans programmation (fonction manuelle)

Pour utiliser votre four sans programmation, il est impératif d'afficher dans la fenêtre A.

1. Tournez le bouton ② dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour afficher le symbole dans la fenêtre **A**.
2. Vérifiez que l'index **B** coïncide avec l'aiguille des heures, sinon, poussez le bouton ① et tournez. Lorsque vous entendez un déclic, l'index et l'aiguille coïncident.

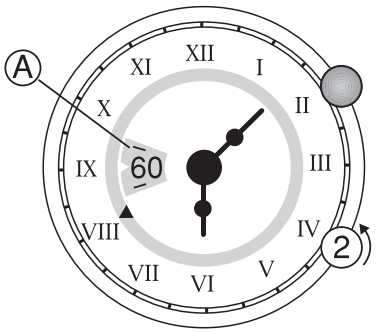
Arrêt du signal sonore

1. Tournez le bouton ② dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour faire apparaître ✋ dans la fenêtre **A**.
2. Dans le cas d'une programmation, ramenez les commandes du four sur la position Arrêt (thermostat sur ● puis sélecteur de fonctions sur ***0***).



Utilisation de la fonction minuteur

1. Tournez le bouton ② dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la durée souhaitée soit affichée dans la fenêtre **A** (180 minutes maximum).
2. Lorsque le temps affiché s'est écoulé, un signal sonore retentit pendant environ 2 minutes si le minuteur n'est pas arrêté.

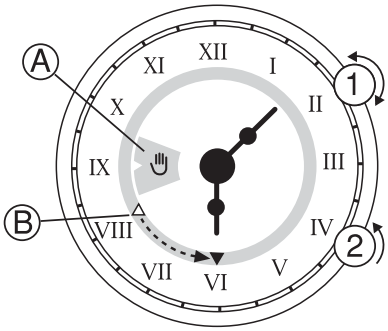


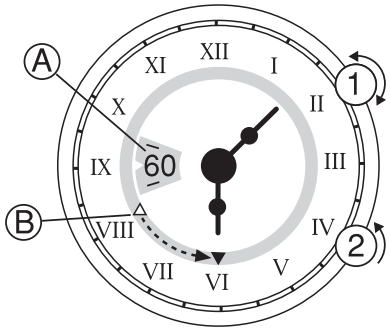
Programmation semi-automatique d'un temps de cuisson

(Départ immédiat- arrêt automatique)

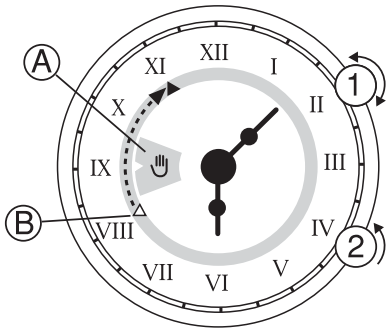
Cette programmation est utile si vous voulez que la cuisson démarre immédiatement et s'arrête automatiquement.

1. Réglez les commandes du four sur les positions choisies.
2. Assurez-vous que l'index de programmation **B** coïncide avec l'aiguille des heures, sinon, poussez le bouton ① et tournez. Lorsque vous entendez un déclic, l'index et l'aiguille coïncident.
3. Tournez le bouton ② dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la **durée de cuisson** soit affichée dans la fenêtre **A** (180 minutes maximum). Le four fonctionne.
4. Lorsque le temps programmé est écoulé, un signal sonore retentit pendant environ 2 minutes. **La cuisson s'arrête**. Votre plat va continuer de cuire grâce à la chaleur résiduelle du four.
5. Ramenez les commandes du four sur la position Arrêt (thermostat sur ● puis sélecteur sur ***0***).
6. Pour arrêter le signal sonore, tournez le bouton ② dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour faire apparaître ✋ dans la fenêtre **A**.

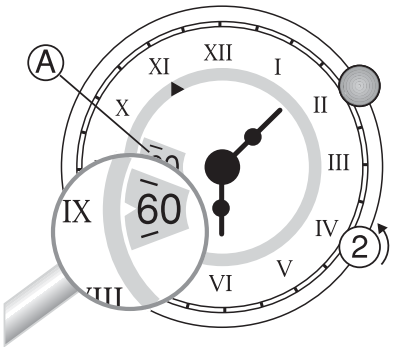




Programmation automatique d'un temps de cuisson (*Départ différé - Arrêt automatique)*



1. Assurez-vous que l'horloge soit à l'heure.
2. Réglez les commandes du four sur les positions choisies.
3. Poussez et tournez le bouton ① jusqu'à ce que l'index de programmation **B** coïncide avec l'heure de **début de cuisson**.
4. Tournez le bouton ② dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la **durée de cuisson** soit affichée dans la fenêtre **A** (180 minutes maximum). Le four fonctionnera à l'heure programmée.
5. Lorsque le temps programmé est écoulé, un signal sonore retentit pendant environ 2 minutes. **La cuisson s'arrête**. Votre plat va continuer de cuire grâce à la chaleur résiduelle du four.
6. Ramenez les commandes du four sur la position Arrêt (thermostat sur ● puis sélecteur sur ***0***).
7. Pour arrêter le signal sonore, tournez le bouton ② dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour faire apparaître ✋ dans la fenêtre **A**.



Avant chaque utilisation du programmateur, n'oubliez pas de régler le sélecteur de fonctions et le thermostat du four sur les positions requises.

Annulation d'une programmation

1. Tournez le bouton ② dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour faire apparaître ✋ dans la fenêtre **A**.
   Dans le cas d'annulation d'une programmation automatique, n'oubliez pas de remettre l'index de programmation B à l'heure.

2. Ramenez les commandes du four sur la position Arrêt (thermostat sur ● puis sélecteur sur ***0***).

CONSEILS AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Premier nettoyage

Enlevez les accessoires et lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et les essuyer.

Première utilisation

⚠ **Avant la première utilisation de votre four faites-le chauffer une fois à vide. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée : VMC (ventilation mécanique contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.**

Comment procéder ?

1. Enlevez tous les accessoires du four.
2. Retirez les étiquettes publicitaires et les autocollants qui pourraient se trouver sur la façade de votre appareil.
3. Mettez le programmateur à l'heure et assurez-vous que le symbole soit affiché dans la fenêtre **A** (voir Chapitre Programmateur).
4. Placez le sélecteur de fonctions sur la position et le thermostat sur 270°C.
5. Faites chauffer pendant une heure, afin d'éliminer l'odeur provenant du calorifuge.

Ces opérations peuvent s'effectuer sous le contrôle du programmateur.

Le mode, le temps et la température de cuisson indiqués dans les guides de cuissons sont adaptés à votre nouveau four. Pour obtenir de bons résultats culinaires, suivez ces indications.

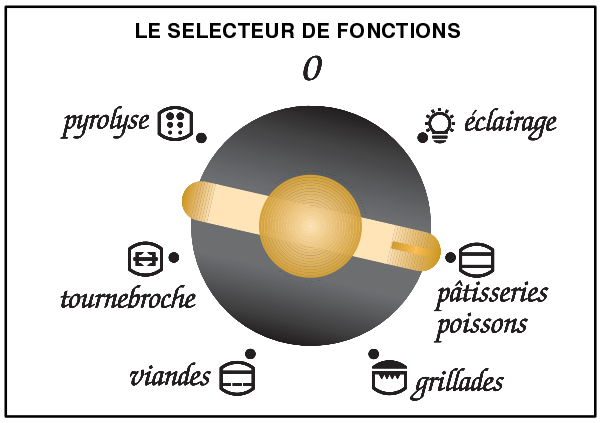
Le ventilateur de refroidissement

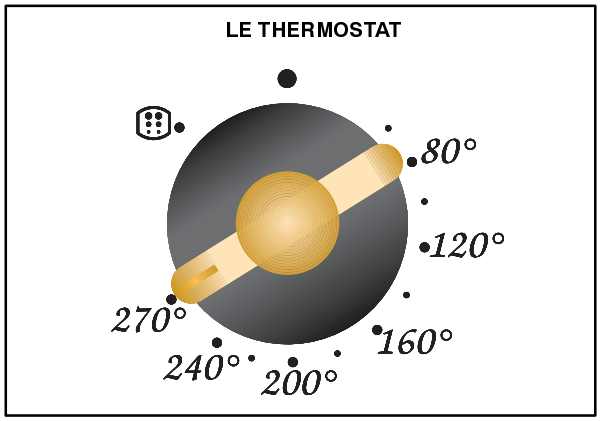
Un ventilateur de refroidissement permet de maintenir l'environnement du four (bandeau de commandes...) à faible température. Il démarre et s'arrête automatiquement ; il est normal qu'il se mette en route avant le début d'une cuisson et que vous l'entendiez encore quelques instants après l'arrêt total de votre four.

Conseils d'utilisation

A la fin d'une cuisson, si vous laissez votre plat à l'intérieur du four, nous vous recommandons de placer le sélecteur de fonctions sur la position Eclairage et le thermostat sur Arrêt ●.

Ainsi, le ventilateur de refroidissement continuera de fonctionner et permettra d'évacuer la vapeur accumulée dans l'enceinte et d'éviter toute condensation sur le bandeau de commandes ainsi que sur votre meuble.



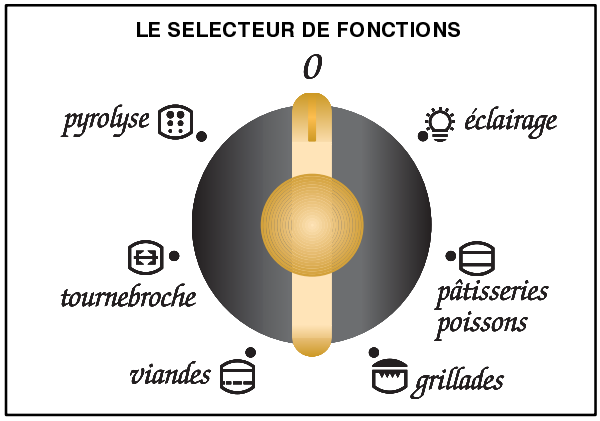


LES COMMANDES DE FOUR

Le sélecteur de fonctions

Pour sélectionner le mode de cuisson désiré, tournez la commande du sélecteur de fonctions dans le sens des aiguilles d'une montre :

- L'éclairage du four
- La cuisson traditionnelle
- La cuisson au gril
- La cuisson des viandes
- La cuisson au tournebroche
- Le nettoyage pyrolyse



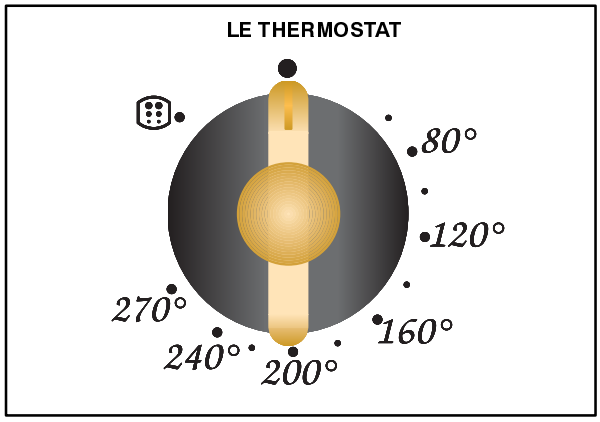
Pour mettre le four en fonctionnement, choisir la position du sélecteur de fonctions puis la température appropriée à l'aide du thermostat.

Pour arrêter le four, ramener le thermostat sur ● puis le sélecteur de fonctions sur **0**.

L'éclairage fonctionne dès que la commande du sélecteur de fonctions est tournée. Le four reste éclairé pendant que la cuisson s'effectue.

Le thermostat

Le réglage de la température s'effectue à l'aide du thermostat en tournant la commande dans le sens des aiguilles d'une montre. La température peut varier de 60°C à 270°C.



Les voyants

Pyrolyse

Le voyant s'allume dès que le sélecteur de fonctions est sur la position .

Marche

Le voyant s'allume dès la mise sous tension de l'appareil. Il s'éteint lorsque la commande du sélecteur de fonctions est sur la position **Arrêt (0)**.

Thermostat

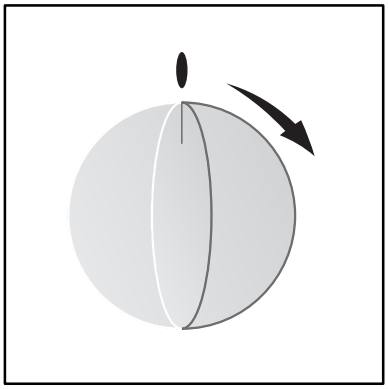
Le voyant s'allume pendant le préchauffage du four et s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte. Il se rallume lors de la cuisson pour indiquer que la température de cuisson sélectionnée est maintenue.

⚠ **Après utilisation de votre four, assurez-vous que les commandes se trouvent sur la position Arrêt (thermostat sur ● et sélecteur de fonctions sur 0).**

LES DIFFERENTES POSITIONS DE CUISSON

La cuisson traditionnelle

Elle convient à toutes les cuissons, tout spécialement de pâtisseries, de poissons, de terrines et de préparations à base de légumes. Elle peut convenir également à la décongélation de certains plats cuisinés et au réchauffage de vos plats préparés à l'avance.



La cuisson au gril

Elle permet de griller les pièces de viandes, de dorer les toasts ou de gratiner des plats déjà cuits et chauds.

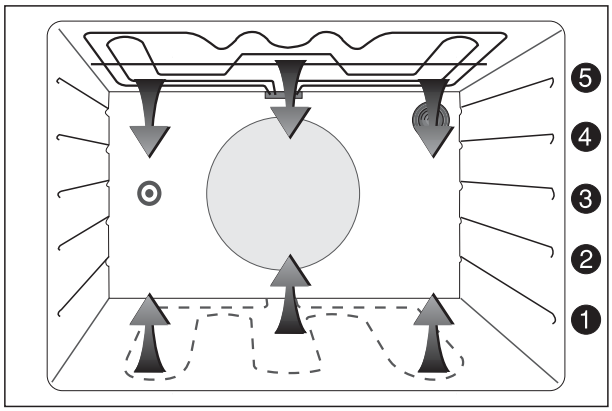
La cuisson des viandes

Elle est spécialement adaptée à la cuisson de rôtis et de volailles dans un plat.

La cuisson au tournebroche

Elle permet de cuire les poulets, les rôtis à la broche.

La cuisson traditionnelle



Elle convient à toutes les cuissons, tout spécialement de pâtisseries, de poissons, de terrines et de préparations à base de légumes.

Le préchauffage du four est nécessaire.

Comment procéder ?

Pour les pâtisseries, les gratins, les terrines, ...

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur de fonctions sur la position de cuisson et le thermostat sur la température de cuisson choisie. Consultez le guide des cuissons.

   Durée de préchauffage :

   - 6 minutes environ pour atteindre 150°C.
   - 9 minutes environ pour atteindre 200° C.

2. Enfournez votre plat dès que le voyant de thermostat est éteint.

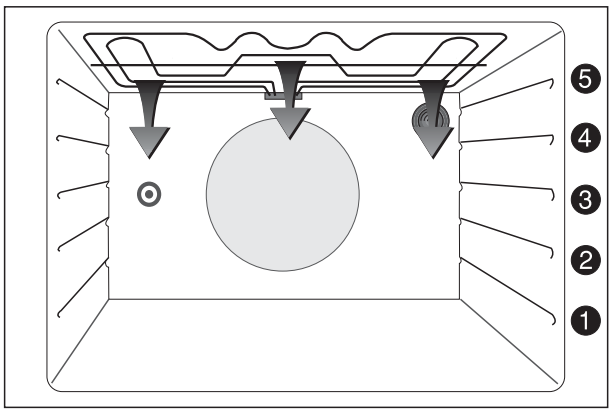
La décongélation et/ou le réchauffage

La position cuisson traditionnelle peut convenir également à la décongélation de certains plats et/ou au réchauffage de vos plats préparés à l'avance.

Thermostat sur la graduation minimum.

Dans ce cas, enfournez la préparation directement sans préchauffage.

La cuisson au gril



⚠ **L'utilisation du gril se fait porte fermée pour économiser de l'énergie, éviter tout dégagement d'odeurs et de fumées et pour ne pas endommager les commandes de l'appareil.**

Toutes les cuissons au gril doivent être faites sous votre surveillance.

Ce mode de cuisson permet de griller des pièces de viande (côtes de porc, saucisses...) qui restent moelleuses, de dorer les toasts ou de gratiner des plats déjà cuits et chauds de préférence (gratins de pâtes).

Comment procéder ?

Les grillades

1. Préparez la pièce à griller.
2. Placez-la directement sur la grille support de plat.
3. Placez le sélecteur de fonctions sur puis le thermostat sur la température de cuisson choisie (consultez le guide des cuissons).

Lorsque le gril est rouge :

4. Placez le plateau multi-usages au gradin ①.
5. Glissez la grille au gradin ③ ou ④ suivant l'épaisseur de la pièce à griller.
6. Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus. Pour les saucisses et les volailles, il est conseillé de piquer la peau avant cuisson.
7. Faites griller la deuxième face.
8. Salez en fin de cuisson.

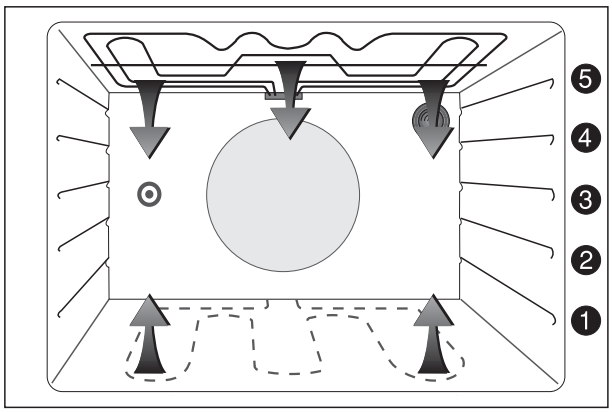
Le temps de cuisson doit être déterminé en fonction de l'épaisseur de la pièce à griller et non de son poids.

Les gratins

1. Positionnez le sélecteur de fonctions sur puis le thermostat sur la température de cuisson choisie.
2. Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin ③ ou ④.
3. Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du gril.

Plus la préparation sera proche de l'élément rayonnant, plus le "gratinage" sera rapide.

La cuisson des viandes



Cette position est spécialement adaptée à la cuisson des viandes.

Les projections de graisse, le dégagement de fumées et les odeurs désagréables diminuent considérablement.

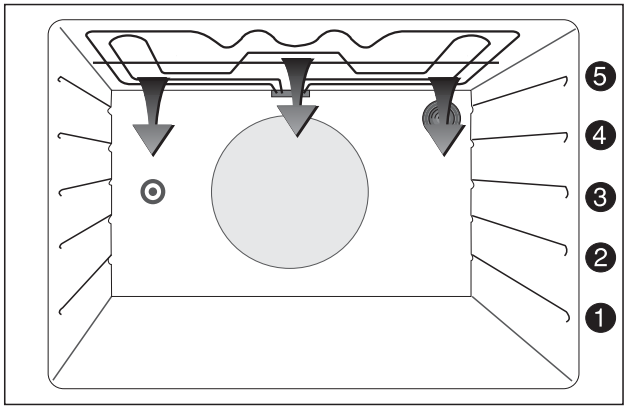
Votre viande sera dorée et moelleuse ; votre four restera propre plus longtemps.

Comment procéder ?

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur de fonctions sur la position puis le thermostat sur la température de cuisson choisie.
2. Enfournez la pièce à rôtir, puis sans modifier la position du thermostat, placez le sélecteur de fonctions sur la position réservée à la cuisson des viandes rôties.

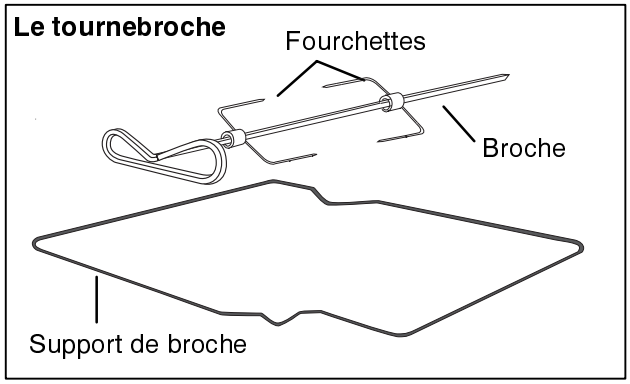
La cuisson au tournebroche

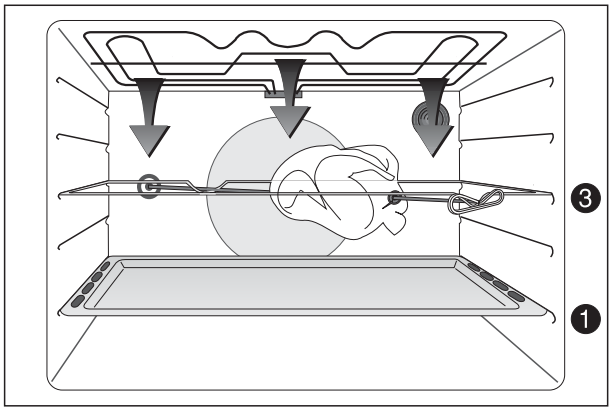
La broche et son support sont très chauds après la cuisson. Utilisez des gants thermiques de cuisine.



Comment procéder ?

1. Enfilez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce qu'elle soit bien centrée.
2. Enfilez ensuite la deuxième fourchette.
3. Bloquez les fourchettes à l'aide des vis.
4. Posez la broche sur le support et glissez l'ensemble au gradin ③.
5. Poussez la broche pour engager son extrémité dans le carré d'entraînement de la broche (orifice situé au fond du four à gauche).
6. Glissez le plateau multi-usages au gradin ①.
7. Fermez la porte du four.
8. Mettez le sélecteur de fonctions sur la position puis le thermostat sur 210°C.
9. Vérifiez que la broche tourne.
10. Pour sortir la pièce rôtie, remettez le thermostat puis le sélecteur de fonctions sur la position Arrêt.
11. Tirez doucement et sortez simultanément du four: le plateau multi-usages, l'ensemble support de broche et la broche.





CONSEILS D'UTILISATION

Choix des récipients

- L'épaisseur, la conductibilité et la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.
- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, par conséquent, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.
- Pour prévenir les éclaboussures trop abondantes, utilisez pour la cuisson des rôtis et des volailles, des plats à bords hauts ou des cocottes en verre à feu munies de leur couvercle dont les dimensions sont proportionnées à la pièce à rôtir.

Influence des récipients sur les résultats de cuisson

Sachez que :

A) L'aluminium, les plats en terre cuite, la terre à feu, **diminuent** la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments. Nous vous les conseillons pour les pâtisseries moelleuses, la cuisson des gratins, des rôtis.

B) La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, **augmentent** la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments. Nous vous les conseillons pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

Vous constatez	Que faire ?
Dessous trop pâle, pas assez cuit ou dessus trop foncé	Prenez un moule du type **B** ou descendez le moule d'un niveau
Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair	Prenez un moule du type **A** ou remontez le moule d'un niveau

Conseils pratiques

⚠ **Ne placez jamais le papier d'aluminium directement en contact avec le bas de votre four, ceci entraînerait une détérioration de l'émail.**

- Pour préserver la propreté de votre four, une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement. **Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.**
- Piquez la peau des volailles ou saucisses à l'aide d'une fourchette, avant cuisson. Vous éviterez que la peau ne gonfle et n'éclate sous l'effet de la chaleur.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.
- Pour les cuissons de viandes qui nécessitent un préchauffage, n'utilisez pas votre programmateur en départ différé.
- Pour que vos viandes soient moelleuses, retournez-les à mi-cuisson et ajoutez un peu d'eau chaude dans le plat, vous obtiendrez ainsi une sauce savoureuse et vous réduirez les projections sur les parois de votre four.
- Ne dépassez pas les repères de thermostat préconisés dans le guide de cuissons des viandes.

Pour réaliser des économies d'énergie

- Faites se succéder plusieurs cuissons, vous économiserez l'énergie nécessaire au préchauffage du four.

GUIDES DES CUISSONS

Tableau de correspondances approximatives : Repères du thermostat / Températures

1	70˚C	**3**	110˚C	**5**	160˚C	**7**	200˚C	**9**	240˚C
2	90˚C	**4**	140˚C	**6**	180˚C	**8**	220˚C	**10**	260˚C

Le préchauffage du four est nécessaire pour l'utilisation des positions suivantes :

Pour les cuissons position mode de préchauffage durée : 6 minutes environ pour atteindre 150˚C

durée : 9 minutes environ pour atteindre 200˚C

Pour les cuissons position mode de préchauffage durée : 8 minutes environ pour atteindre 200˚C

Positions de la grille support : déhanchement vers le haut

déhanchement vers le bas

Préparations	Pré chauf	Cuisson	Niveau de cuisson (gradin)	Grille support	Thermostat	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
Maintien au chaud Chauffage assiettes			2		70 - 90˚C	-	-
VIANDES							
Rôti de boeuf, 1kg			2		220 - 240˚C	35 - 40	Grille support, plat en terre à feu
Gigot d'agneau			2		220 - 240˚C	50 - 55	Grille support, plat en terre à feu
Rôti de porc, 1 kg			2		200 - 220˚C	75 - 80	Grille support, plat en terre à feu
Rôti de veau, 1 kg			2		200˚C	60 - 70	Grille support, plat en terre à feu
Volaille, 1,3 kg			2		220˚C	60 - 65	Grille support, plat en terre à feu
POISSONS							
Poissons entiers			2		180˚C	30 - 35	Grille support, plat en terre à feu
Poissons filets			2		180˚C	15 - 20	Grille support, plat en terre à feu
LEGUMES							
Gratin dauphinois			2		200˚C	55 - 60	Grille support, plat en verre à feu
Tomates farcies			2		220˚C	50 - 55	Grille support, plat en verre à feu
Lasagnes			2		200˚C	55 - 60	Grille support, plat en verre à feu
ENTREES							
Croûtes feuilletées			3	-	220 - 240˚C	16 - 20	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
Soufflé au fromage			2		200˚C	35 - 40	Grille support, moule à soufflé
Pâté en terrine			2	-	200˚C	90 - 120	Terrine au bain-marie dans plateau multi-usages
Pizza			3		220˚C	18 - 22	Grille support, tourtière
Quiche lorraine			1		220 - 240˚C	35 - 40	Grille support, tourtière

Préparations	Pré chauf	Cuisson	Niveau de cuisson (gradin)	Grille support	Thermostat	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
PATISSERIES							
Biscuit de Savoie			3		160 - 180°C	35 - 40	Grille support, moule à manqué
Brioche			3	-	180 - 200°C	15 - 20	Plateau multi-usages
			1		180 - 200°C	20 - 25	Grille support et moule à brioche
Cake aux raisins			2		160 - 180°C	50 - 60	Grille support
Génoise			3		160 - 180°C	35 - 40	Grille support
Kouglof			2		180 - 200°C	35 - 40	Grille support, moule en terre cuite
Meringues			3	-	90 - 110°C	90 - 120	Plateau multi-usages
Pâte à choux			4	-	200°C	35 - 40	Plateau multi-usages
Quatre-quarts			3		160 - 180°C	35 - 40	Grille support et moule à manqué
Sablés			3	-	160°C	15 - 18	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
Tarte aux fruits (pâte brisée)			3		200 - 220°C	40 - 45	Grille support, tourtière
Tarte aux fruits (pâte levée)			3		180°C	30 - 35	Grille support, tourtière

Guide des cuissons au tournebroche et au gril

Toutes les cuissons au gril doivent être faites porte fermée et sous votre surveillance.

Préparations	Pré chauf	Cuisson	Niveau de cuisson (gradin)	Grille support	Thermostat	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
GRILLADES **3 minutes de préchauffage**							
Poulet au paprika (tournebroche)			3	-	200 - 220°C	60 - 70	Support broche et plateau multi-usages
Côtes de porc			5		240°C	10 - 20	Grille support, plateau multi-usages
Saucisses - merguez			5		240°C	8-12 par face	Grille support, plateau multi-usages
Poulet en morceaux			4		240°C	15 - 20	Grille support, plateau multi-usages
Côte de boeuf			4		240°C	35 - 40	Grille support, plateau multi-usages

L'importance du volume des préparations à cuire et la grande variété des matériaux constituant les récipients de cuisson et les moules à pâtisserie peuvent vous amener à modifier les indications données dans les guides des cuissons. Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ **La porte du four est chaude pendant le cycle de nettoyage pyrolyse, éloignez les jeunes enfants.**

Nettoyage du four à émail pyrolytique

Principe

Les parois sont en émail spécial résistant aux hautes températures, d'aspect brillant et lisse au toucher.

La température du four portée à 500°C environ entraîne la carbonisation de toutes les salissures (projections grasses, sucres, oeufs, pâtes, ...). Les fumées sont filtrées par un catalyseur.

La sécurité

Pour votre sécurité, en cycle pyrolyse, un système de verrouillage condamne automatiquement la porte dès que la température du four avoisine 300°C.

A partir de 300°C, la porte reste verrouillée même si le cycle de pyrolyse est stoppé (panne de secteur ou arrêt volontaire). Il faut attendre que le four refroidisse pour que la porte puisse se déverrouiller.

Pendant le cycle de nettoyage, un ventilateur de refroidissement fonctionne. La ventilation continue après l'opération de nettoyage tant que le four n'est pas suffisamment refroidi.

Le cycle de nettoyage s'effectue uniquement sous le contrôle du programmateur.

Entretien régulier

Après chaque cuisson salissante, pensez à retirer les projections avec une éponge.

Pour une meilleure visibilité pendant le nettoyage de votre four, positionnez le sélecteur de fonctions sur la position .

En cas de débordement sur la sole, mouillez et laissez détremper mais ne grattez pas et évitez les produits abrasifs, qui risqueraient de rayer et endommager les revêtements (émail, vernis, laque).

Entretien périodique

Après un cycle de nettoyage pyrolytique, passez une éponge humide dans le four froid pour enlever les résidus blanchâtres. N'hésitez pas à nettoyer votre four aussi souvent que cela est nécessaire. Nous vous recommandons de le nettoyer une fois par mois. Ceci n'est qu'une indication : la fréquence peut varier en fonction du degré de salissures.

Vous pouvez effectuer le nettoyage par pyrolyse à la suite d'une cuisson afin de bénéficier de la chaleur déjà accumulée dans le four. Le cycle de nettoyage immobilise votre appareil pendant 2 h 30 environ.

Comment procéder ?

1. Retirez les accessoires suivants du four : grille, tournebroche, qui supporteraient mal la température élevée pendant le cycle de nettoyage pyrolyse et risqueraient d'endommager votre four. Le plateau multi-usages, qui est pyrolysable, peut rester dans le four, **au gradin 2**.
2. Si nécessaire, enlevez l'excédent de salissures (débordements, graisse) qui entraînerait un dégagement de fumée trop important pour être absorbé par le catalyseur.
3. Fermez la porte.
4. Positionnez le sélecteur de fonctions puis le thermostat sur la position .
5. Réglez le temps de nettoyage sur 90 minutes. Si votre four est très sale, vous pouvez augmenter la durée (maximum 180 minutes). Pour programmer, reportez-vous à la page suivante.
6. Lorsque le cycle de pyrolyse est terminé :
   Ramenez les commandes sur **Arrêt** (thermostat sur ● puis sélecteur de fonctions sur ***0***) et affichez dans la fenêtre **A**.
   Les voyants **Marche** et **Pyrolyse** s'éteignent.
   La porte se déverrouille lorsque le four est suffisamment refroidi.

Nettoyage des accessoires

Grille support de plat et tournebroche :

Lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et de les essuyer.

Plateau multi-usages :

Cet accessoire est pyrolysable : vous pouvez le laisser dans votre four lors d'un cycle de nettoyage pyrolytique, en le glissant au gradin 2 pour obtenir de bons résultats de nettoyage.

Nettoyage des commandes et de la porte de four

Après chaque utilisation, passez une éponge humide bien essorée, en évitant tout écoulement dans les orifices. Rincez et séchez.

Programmation semi-automatique du nettoyage pyrolyse

(Départ immédiat- arrêt automatique)

1. Positionnez le sélecteur de fonctions puis le thermostat sur la position .
2. Assurez-vous que l'index de programmation **B** coïncide avec l'aiguille des heures, sinon, poussez le bouton ① et tournez. Lorsque vous entendez un déclic, l'index et l'aiguille coïncident.
3. Tournez le bouton ② dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la **durée de nettoyage** soit affichée dans la fenêtre **A** (180 minutes maximum). Le nettoyage démarre.
4. Lorsque le temps programmé est écoulé, un signal sonore retentit pendant environ 2 minutes. **Le nettoyage s'arrête**.
5. Ramenez les commandes du four sur la position Arrêt (thermostat sur ● puis sélecteur sur ***0***).
6. Pour arrêter le signal sonore, tournez le bouton ② dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour faire apparaître dans la fenêtre **A**.

Il est normal que la porte du four reste verrouillée, après la fin du cycle de nettoyage pyrolyse, tant que le four n'est pas suffisamment refroidi.

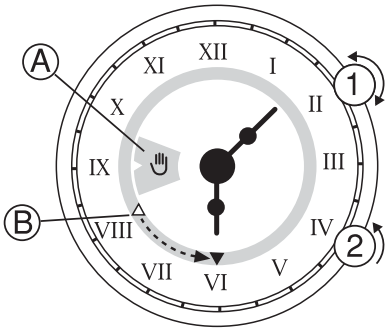
Programmation automatique du nettoyage pyrolyse

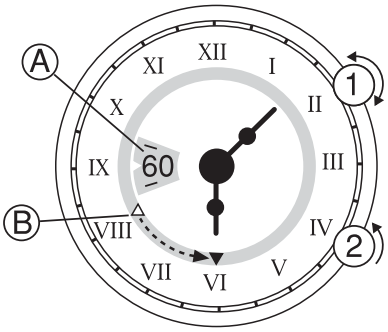
(*Départ différé - Arrêt automatique)*

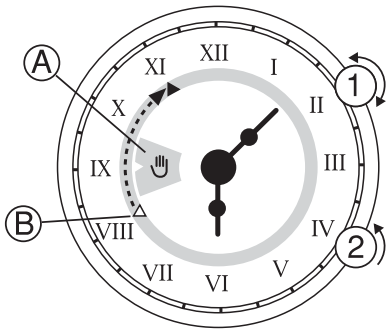
1. Assurez-vous que l'horloge soit à l'heure.
2. Positionnez le sélecteur de fonctions puis le thermostat sur la position .
3. Poussez et tournez le bouton ① jusqu'à ce que l'index de programmation **B** coïncide avec l'heure de **début de nettoyage**.
4. Tournez le bouton ② dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la **durée de nettoyage** soit affichée dans la fenêtre **A** (180 minutes maximum). Le nettoyage démarrera à l'heure programmée.
5. Lorsque le temps programmé est écoulé, un signal sonore retentit pendant environ 2 minutes. **Le nettoyage s'arrête**.
6. Ramenez les commandes du four sur la position Arrêt (thermostat sur ● puis sélecteur sur ***0***).
7. Pour arrêter le signal sonore, tournez le bouton ② dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour faire apparaître dans la fenêtre **A**.

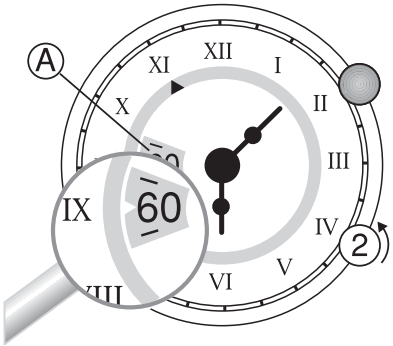
Il est normal que la porte du four reste verouillée, après la fin du cycle de nettoyage pyrolyse, tant que le four n'est pas suffisamment refroidi.

Avant chaque utilisation du programmateur, n'oubliez pas de régler le sélecteur de fonctions et le thermostat du four sur les positions requises.









EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre four **avant** d'appeler un technicien du Service Après-Vente. Il se peut que le problème soit simple, et que vous puissiez le résoudre vous-même.

⚠ **Si votre four présente une quelconque anomalie, nous vous recommandons de ne pas l'utiliser. Débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.**

ANOMALIES	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE ?
• Le four ne fonctionne pas.	• L'appareil est débranché.	• Rebranchez l'appareil.
	• Il y a une coupure d'électricité.	• Vérifiez l'état de l'alimentation du four et de la prise de courant.
	• Le programmateur est en position de programmation.	• Remettez le programmateur sur la position manuelle.
• Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants.	• Le temps de préchauffage est insuffisant.	• Consultez les guides des cuissons.
	• La température de préchauffage est trop basse ou trop élevée.	
	• Le niveau de la grille n'est pas adapté.	
	• Le récipient est mal adapté.	
	• Le thermostat est mal positionné.	
	• Le temps de cuisson n'est pas adapté.	
	• La position du sélecteur de fonctions est incorrecte.	
	• Le plateau multi-usages ou votre plat ne sont pas centrés dans le four.	• Centrez le plateau multi-usages ou votre plat dans le four.
• Le four fume.	• Le four est sale.	• Procédez au nettoyage de votre four en fin de cuisson (voir chapitre nettoyage).
	• La préparation déborde.	• Utilisez un récipient plus grand.
	• La préparation (viande) projette énormément.	• Réduisez la température du thermostat.
	• La position du sélecteur de fonctions est incorrecte.	• Consultez le guide des cuissons.
• L'horloge du programmateur retarde.	• Il y a eu une coupure d'électricité.	• Procédez à la remise à l'heure.

Si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez alors le Service Après-Vente de votre revendeur.

CONDITIONS DE GARANTIE

Garantie

Conformément à la Législation en vigueur, votre vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en oeuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées. N'hésitez pas à le contacter.

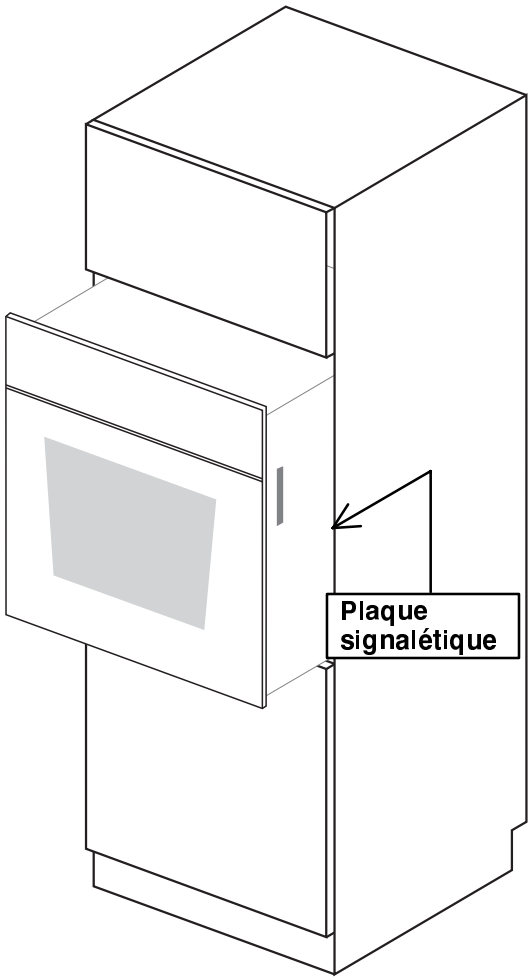
La plaque signalétique

AVANT L'INSTALLATION, reportez les informations de la plaque signalétique sur le schéma ci-dessous.

La plaque est visible sur le côté droit du four.

En appelant un Service Après-Vente, indiquez-lui la référence commerciale, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil.

Ces informations vous seront nécessaires en cas de panne et pour la commande de pièces au Service Après-Vente (référence commerciale, numéro de produit et numéro de série).



	MARQUE	Réf commerciale	
		N° de produit	
		N° de série	
	60 Senlis Const. N110	Made in France	

INSTALLATION

Spécifications techniques

Type du four	Voir plaque signalétique
Raccordement électrique	230 V 50 Hz
Fusible de protection pour le four	16 Ampères

Le four

Four	Electrique
Puissance électrique maximum	3000 W
Puissance du four	2400 W
Gril	Electrique
Puissance en position maxi gril	2900 W
Eclairage de four	25 W
Nettoyage du four	Pyrolytique

Dimensions d'encastrement du four

Hauteur	580 mm
Largeur	540 mm
Profondeur	546 mm
Poids net	36 kg
Volume utile	55 l

Le marquage CE correspond à l'application des directives : compatibilité électromagnétique 89/336, marquage CE 93/68 et basse tension 73/23.

Mise en place de l'appareil

Les schémas ci-contre déterminent les cotes d'un meuble qui permettra de recevoir votre four.

Précautions d'encastrement :

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Lors de l'encastrement et des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

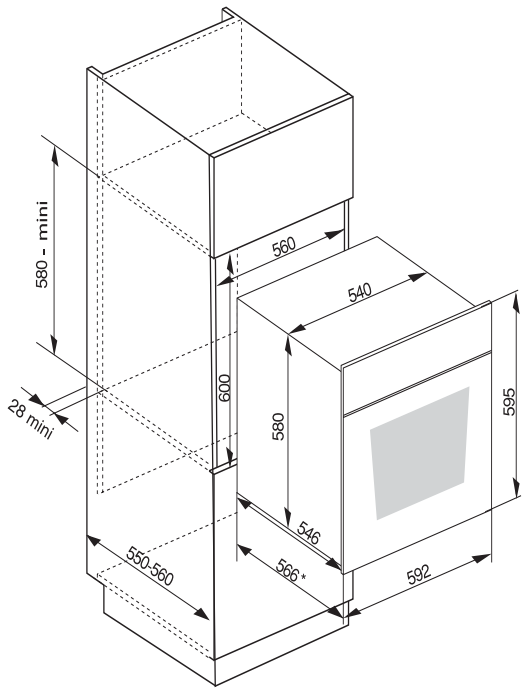
Le four doit être installé dans un meuble d'encastrement (**fig. A ou B**) qui doit être monté et fixé de manière stable. La fixation du four sur le meuble se fait au moyen des deux vis de fixation situées latéralement. Ces vis se trouvent dans une pochette située dans le four.

Afin d'éviter les échauffements anormaux, un espace de 5 mm minimum doit séparer le cadre du four et les panneaux adjacents (portes de meubles, etc..) Les parois adjacentes ou le revêtement de celles-ci ainsi que la colle doivent résister à une température au moins égale à 100°C.

Dans le cas d'une installation du four dans un meuble colonne, le bon fonctionnement de ce four est assuré dans un meuble fermé à l'arrière pour une meilleure ventilation, comme indiqué en **fig. A**.

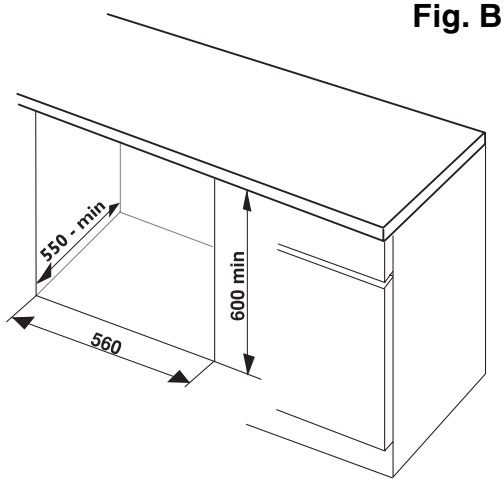
Dans le cas d'une installation du four dans un meuble sous-plan de travail (**fig. B**), l'arrière du meuble peut être fermé pour une meilleure ventilation, toutefois une ventilation est obligatoire au-dessus du four (lame d'air de 5 mm au dessus du cadre, à l'arriére du bandeau et au dessus du four sur toute la largeur).

Fig. A



INSTALLATION EN COLONNE

Fig. B



INSTALLATION SOUS PLAN DE TRAVAIL

Raccordement électrique

⚠ Le raccordement au réseau électrique doit être exclusivement réalisé par des spécialistes. Reliez votre four à la terre conformément aux prescriptions de la norme NFC15-100 et aux règlements en vigueur. (Terre = fil jaune et vert /Neutre = fil bleu/ Phase = fil marron).

Votre four est équipé d'un câble de raccordement souple résistant à la chaleur.

Capacité du fusible : 16 ampères

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Avant de procéder au branchement vérifiez que :

- les lignes d'alimentation sont en bon état.
- les fusibles ainsi que l'installation électrique domestique sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique).
- la prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le branchement est accessible quand l'appareil est installé.

Câble de raccordement

En cas de remplacement du câble, il ne doit être effectué que par un professionnel qualifié. Utilisez un câble de type H05VV-F d'une section minimum de : 3 x 1,5 mm2.

Le câble doit être raccordé conformément aux prescriptions et les vis de serrage doivent être solidement fixées. Le conducteur de protection (fil de Terre) doit être plus long que les fils d'amenée du courant. Enfin, le câble de raccordement au réseau doit être maintenu solidement par l'arrêt de traction du four.

Quel que soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément aux règlements en vigueur.

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE D'ECLAIRAGE

⚠ **Avant de procéder au changement de l'ampoule du four, veillez à ce que les commandes soient sur la position Arrêt (thermostat sur ● puis sélecteur de fonctions sur 0).**

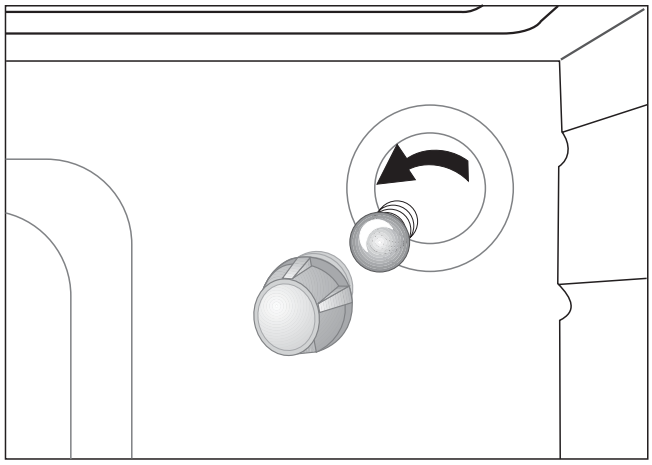
Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil. Assurez-vous aussi que l'intérieur du four soit froid.

Cette ampoule de 25 W, du type culot à vis E14 (230/240 V) est une **ampoule spéciale "chaleur"** résistant à une température de 300°C. Elle est disponible auprès du Service Après-Vente de votre revendeur.

L'ampoule est située au fond du four et accessible par l'intérieur.

Pour avoir accès :

1. Dévissez le capuchon en verre protégeant l'ampoule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Dévissez l'ampoule.
3. Remplacez l'ampoule.
4. Resserrez bien le capuchon en verre.



3372118-01

Electrolux Home Products France – S.A.S. au capital de 67 500 000 € – 552 042 285 RCS SENLIS

FAURE
Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs

Le SERVICE CONSEIL CONSOMMATEURS FAURE est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L'ACHAT

Notre SERVICE CONSEIL CONSOMMATEURS répond avec clarté et précision à toutes vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des conseils pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

APRÈS L'ACHAT

Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

A BIENTÔT !

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).

SERVICE CONSEIL CONSOMMATEURS
FAURE
BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 03 44 62 28 28 – Fax : 03 44 62 21 54
E-MAIL : faure-scc.fau@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00

AFAQ ISO 9001 VERSION 2000

Pour toute question technique :
Centre Contact Consommateurs
BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 90 71 CONSO (08 90 71 26 67) 0,15€ TTC/mn
E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

From the Electrolux Group. *The world's No.1 choice.*
Le Groupe Electrolux est le premier fabricant mondial d'appareils domestiques, d'entretien et d'extérieur. Plus de 55 millions de produits du Groupe Electrolux (tels que réfrigérateurs, cuisinières, lave-linge, aspirateurs, tronçonneuses, tondeuses à gazon) sont vendus chaque année pour un montant d'environ 14 milliards d'euros dans plus de 150 pays à travers le monde.